



IOGURTE A PARTIR DA POLPA DE COCO VERDE: INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE POLPAS DE FRUTAS EM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DURANTE ARMAZENAMENTO E ACEITABILIDADE.

CAROLINE NASCIMENTO PEREIRA DE JESUS; MARLON ORLANDO CANAL; JOSETE PERTEL; SONIA REGINA DA SILVA

Introdução: O coco verde, devido ao alto consumo da água de coco, vem sendo descartado de maneira inadequada gerando aumento de resíduos sólidos em diversas regiões. Tendo isto em vista, em estudo recente, foi testada a produção de iogurte a partir da polpa de coco verde. O resultado obtido foi de um produto consistente com sabor e aroma agradáveis, alto efeito nutricional, relevância para a diminuição do descarte inadequado do fruto e viabilidades ecológicas. A adição de frutas ao iogurte apresenta vários benefícios, agregando no valor nutricional e na diversidade de sabores. No entanto, a estabilidade físico-química do iogurte pode ser alterada durante o armazenamento. **Objetivo:** O presente estudo tem por objetivo analisar a influência da adição de frutas, tais como abacaxi, banana, mamão, manga e morango, ao iogurte à base da polpa de coco verde em suas características físico-químicas durante o armazenamento e aceitabilidade. **Metodologia:** Foram efetuadas análises de pH e acidez de acordo com as metodologias descritas nas Normas Analíticas do Instituto Adolfo Rutz (2008); nas análises de sedimentação, empregou-se o método descrito por White et al. (2008); O índice de sinérese foi determinado de acordo com a metodologia descrita por Amaya-Liano et al. (2008). Todas as análises foram realizadas em triplicatas. As respostas obtidas na análise sensorial passaram pelo teste estatístico de Tukey. **Resultados:** Os resultados obtidos mostraram que apenas o iogurte com polpa de mamão teve líquido despreendido na análise de sinérese. Nas amostras de sedimentação, todos os iogurtes obtiveram sedimentação nula. Em relação a análise sensorial, os iogurtes selecionados para o teste (abacaxi, manga e morango) obtiveram avaliações bastante positivas; as respostas apresentadas passaram por análise estatística e apontaram superioridade do iogurte com polpa de abacaxi no aspecto do sabor. **Conclusão:** A adição de polpas de frutas não influencia nos parâmetros de sedimentação do iogurte proveniente da polpa de coco verde durante armazenamento. Em relação a sinérese, os resultados mostraram que determinadas polpas de frutas, como o mamão, podem alterar a consistência do iogurte e apresentar massa de líquido sobrenadante, interferindo na qualidade do produto.

Palavras-chave: **POLPA DE COCO VERDE; IOGURTE; FRUTAS; SINÉRESE; SEDIMENTAÇÃO**